



# VIGNA BENEFIZIO

## MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.



**Uve:** Sangiovese

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità d'impianto:** 4000 ceppi per ettaro

**Tipologia di terreno:** principalmente arenareo limoso

**Altitudine:** 150 metri s.l.m.

**Età dei vigneti:** 15 anni

**Epoca di vendemmia:** fine settembre

**Modalità di fermentazione:** uva raccolta a perfetta maturazione fenolica nell'omonimo vigneto. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 29°C) con macerazione sulle bucce. Nel complesso la fermentazione dura 12 giorni. Fermentazione malolattica naturale alcuni giorni dopo la svinatura.

**Maturazione:** in barrique di rovere francese della capacità di 225 l, in parte nuove, in parte di secondo passaggio, per 6 mesi.

**Affinamento:** in bottiglia per minimo 3 mesi.

**Capacità d'invecchiamento:** ottimo da giovane, perfetto 3-4 anni dopo la vendemmia.

**Descrizione:** rosso rubino pieno, luminoso. Al naso si susseguono i sentori di rose uniti alla confettura di frutti di bosco, le note di cacao e sottobosco si intrecciano agli accenti speziati e ancora una delicata balsamicità sul fondo. All'assaggio è rotondo, secco, dotato di buona struttura e un carattere definito dai tannini rotondi e da una piacevole sapidità in sottofondo. Ampio e lungo il finale coerente con l'olfatto.

**Abbinamento:** con antipasti a base di salumi e formaggi, primi piatti con sughi di carne, carne rossa e cacciagione.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Bicchiere ideale:** un ampio calice tipo Bordeaux.

